

AQUA

• R I S T O R A N T E •

ANTIPASTI VORSPEISEN

Carpaccio di zucchine con mozzarella di bufala
Carpaccio von Zucchini mit Büffelmozzarella- Käse

8 €

Insalata di pomodoro, anguria e gamberi con melograno e basilico
Tomaten- Wassermelonen und Garnelensalat mit Granatapfel und Basilikum

8 €

Serde in carpione
Tränen in Carpaccio

9 €

Spada affumicato con misticanza di campo e pompelmo
Geräucherter Schwertfisch mit Salat und Grapefruit

10 €

Carpaccio di polipo con indivia belga, mela verde e sedano
Carpaccio vom Oktopus mit belgischer Endivie, grüner Apfel und Sellerie

10 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Bigoli al ragù d'anatra con radicchio e granella di pistacchio
Bigoli in Entenragout mit Radicchio und Pistazien

10 €

Zuppa di cipolle e cannellini con capone di mare
Zwiebel-Cannellini-Suppe mit Knurrhahn

10 €

Spaghetti con colatura di alici, code di gamberi e finocchietto
Spaghetti mit Sardellensauce, Krabbenschwänzen und Fenchel

12 €

Lasagna di mare
Meeresfrüchte-Lasagne

12 €

Gnocchetti di patate con triglia, zafferano e fiori di zucca
Kartoffelgnocchetti mit Rotbarbe, Safran und Zucchini Blüten

13 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Coniglio in agrodolce alla veneta con cicoria ripassata
Süß-saures Kaninchen mit Chicorée

16 €

Impepata di cozze e vongole con pane all'aglio
Gepfefferte Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauchbrot

18 €

Ricciola alla salsa tiriyaki
Bernsteinmakrele in Tiryaki-Sauce

20 €

Tonno al sesamo nero con insalata di mango
Thunfisch mit schwarzem Sesam und Mangosalat

22 €

Branzino arrostito con salsa vergine con rucola e olive
Gebratener Wolfsbarsch mit Rucola und Oliven

22 €

DESSERT

Creme bruleè ai lamponi e passion fruit
Creme Bruleè mit Himbeeren und Passionsfrüchten

7 €

Cannolo siciliano in zuppetta di mandorle
Sizilianischer Cannolo in Mandelsuppe

7 €

Crema frita alla veneziana e composta di frutti di bosco
Gebratene Sahne nach venezianischer Art und Beerenkompott

8 €

Parfait alle mandorle e cioccolato fuso
Mandelparfait und geschmolzene Schokolade

8 €

Panna cotta alle pesche
Pfirsich-Sahnepudding

8 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

A P P E T I Z E R S

Courgette carpaccio with buffalo mozzarella

8 €

Tomato, watermelon and prawn salad with pomegranate and basil

8 €

SSears in carpione

9 €

Smoked swordfish with salad and grapefruit

10 €

Octopus carpaccio with Belgian endive, green apple and celery

10 €

F I R S T C O U R S E A N D S O U P

Bigoli in duck ragout with radicchio and pistachio grains

10 €

Onion and cannellini soup with sea gurnard

10 €

Spaghetti with anchovy sauce, shrimp tails and fennel

12 €

Seafood lasagna

12 €

Potato gnocchetti with red mullet, saffron and courgette flowers

13 €

AQUA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Sweet and sour rabbit with chicory

16 €

Peppered mussels and clams with garlic bread

18 €

Amberjack in tiriyaki sauce

20 €

Black sesame tuna with mango salad

22 €

Sea bass roasted in virgin sauce with rocket and olives

22 €

D E S S E R T

Creme bruleè with raspberries and passion fruit

7 €

Sicilian cannolo in almond soup

7 €

Venetian-style fried cream and berry compote

8 €

Almond parfait and melted chocolate

8 €

Peach cream pudding

8 €